

IMPORTANT :
À CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE
Fournir les renseignements suivants et conserver ce manuel pendant toute la durée de vie de l'appareil :

Modèle N° : ________________________
Série N° : ________________________
Date de l'achat : ____________________

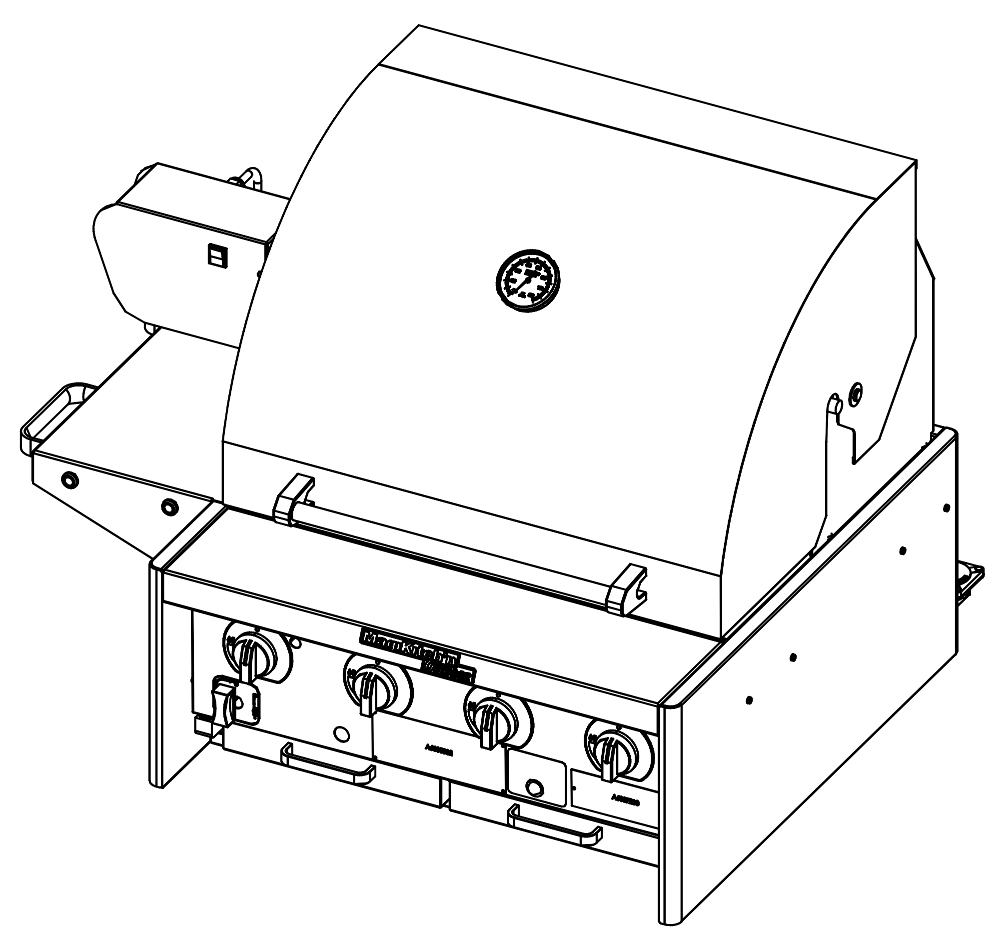
FRANÇAIS

APPAREILS PROFESSIONNELS DE CUISSON POUR L'EXTÉRIEUR

Manuel d'installation et de fonctionnement

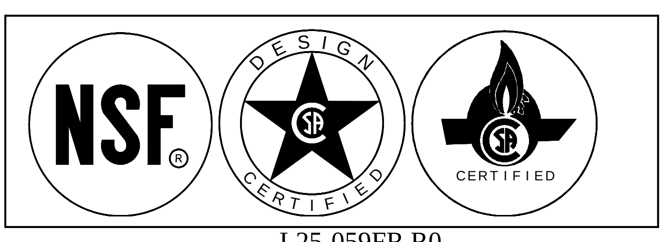
MKO30, MKO45 et MKO60

Modèles encastrables à arrivée de gaz fixe



MKO30 REPRÉSENTÉ AVEC SES OPTIONS

APPAREILS MODULAIRES DE CUISSON EXTÉRIEURS



L25-059FR R0

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Afficher en évidence les instructions à suivre si un utilisateur sent une odeur de gaz. Cette information est disponible auprès du fournisseur de gaz.

MESURE DE SÉCURITÉ
NE PAS ENTREPOSER NI UTILISER D'ESSENCE NI AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

AVERTISSEMENT
L'installation, le réglage , la modification, la réparation ou l'entretien incorrects de cet appareil peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant de procéder à son installation ou entretien.

AVERTISSEMENT
Il est possible que cet appareil soit équipé d'une fiche à trois broches (mise à la terre) pour votre protection contre les risques d'électrocution. Si c'est le cas, cet appareil doit être branché directement dans une prise à trois trous avec mise à la terre correcte.
Ne pas couper ni enlever la broche de terre de cette fiche.

Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation extérieure, dans une zone bien aérée; il est interdit de l'utiliser dans un bâtiment, dans un garage ou un autre local fermé.

L'installation de cet appareil doit obligatoirement être conforme aux codes locaux en vigueur ou, en l'absence de ceux-ci, au *« National Fuel Gas Code »* ANSI Z223.1/NFPA 54, ou au Code national d'installation des appareils à gaz, CSA B149.1, selon le cas.

L'appareil installé doit obligatoirement être raccordé à la terre conformément aux codes locaux ou, en leur absence, au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité, CSA C22.2, selon le cas.

L'appareil et son détendeur de gaz doivent obligatoirement être débranchés et isolés de la canalisation d'arrivée de gaz pendant tout essai de pression du circuit quand les pressions d'essai sont supérieures à 3,5 kPa (0,5 lb/po²).

Cet appareil professionnel doit obligatoirement être utilisé uniquement par des adultes formés à son fonctionnement.

Ne jamais obstruer le débit d'air de combustion ni d'aération de cet appareil, qui doit disposer de dégagements adéquats pour les ouvertures d'admission d'air dans sa chambre de combustion.

Cet appareil est prévu pour une installation permanente en extérieur. Le maintien d'un dégagement adéquat (8 cm / 3 po minimum) devant l'appareil est obligatoire pour son entretien et son bon fonctionnement. Ne pas bloquer l'avant de l'appareil.

Si l'alimentation en gaz est assurée par une canalisation souple, contrôler celle-ci avant chaque utilisation. Si une abrasion ou une usure excessive sont visibles, ou si la canalisation est endommagée, celle-ci doit obligatoirement être remplacée avant l'utilisation de l'appareil.

Cet appareil est équipé d'un détendeur qui limite le débit en gaz vers les brûleurs principaux.

Ne pas laisser de poussières ou de matières étrangères pénétrer dans les raccords de la canalisation de gaz quand ceux-ci ne sont pas branchés au circuit d'alimentation en gaz.

Les canalisations de gaz souples doivent être placées de manière à empêcher les contraintes sur les raccords, et doivent permettre la dilatation, la contraction, les vibrations et les secousses. Toutes les canalisations de gaz doivent être disposées de manière à ne pas obstruer la circulation des personnes ni celle des véhicules.

En dehors des périodes d’utilisation de l’appareil, son robinet d’alimentation en gaz doit obligatoirement être fermé.

La température minimale pour le bon fonctionnement de cet appareil est 10 °C (50 °F).

Cet appareil est prévu pour être installé à un emplacement incombustible uniquement. Ne pas mettre cet appareil sous des surfaces combustibles non protégées.

N’utiliser qu’avec le détendeur et les canalisations livrées avec cet appareil. N’utiliser que des pièces de rechange fournies par MagiKitch’n.

Si les rampes ou les brûleurs ne s'allument pas, ou ne s’éteignent pas, ne pas continuer à utiliser cet appareil. Fermer l’alimentation en gaz et faire contrôler ou réparer l’appareil avant de le remettre en service.

Ne pas utiliser l’appareil par vent fort. Les vents forts risquent d’avoir un effet négatif sur les performances des brûleurs.

Si vous sentez une odeur de gaz, arrêtez de vous servir de l’appareil et fermez son robinet de gaz. Faire rechercher une éventuelle fuite de gaz par un technicien compétent, et faire effectuer les réparations nécessaires avant la remise en service de cet appareil.

Le propane est extrêmement inflammable et plus lourd que l’air. Le traiter avec la prudence et le respect qu’il mérite.

Pendant son fonctionnement, il est normal que les surfaces de cet appareil chauffent; elles risquent de causer des brulures. Ne pas toucher un appareil chaud sans vêtements de protection. Laisser refroidir l’appareil avant tout nettoyage ou démontage.

Faire preuve de prudence en déplaçant l’appareil. Une manipulation imprudente risque de l’endommager et (ou) de causer des blessures.

Ne pas entreposer de produits inflammables ou combustibles sous l’appareil, ou à proximité de celui-ci, au risque de créer une condition dangereuse.

Pour l’entretien, communiquer avec le service technique de MagiKitch’n au 1-603-225-6684. Toute installation ou tout entretien non effectué par une entreprise ou une personne non agrée par MagiKitch’n risque d'entraîner l’annulation de la garantie.

2. INSTRUCTIONS DE MONTAGE

2.1. Montage du châssis

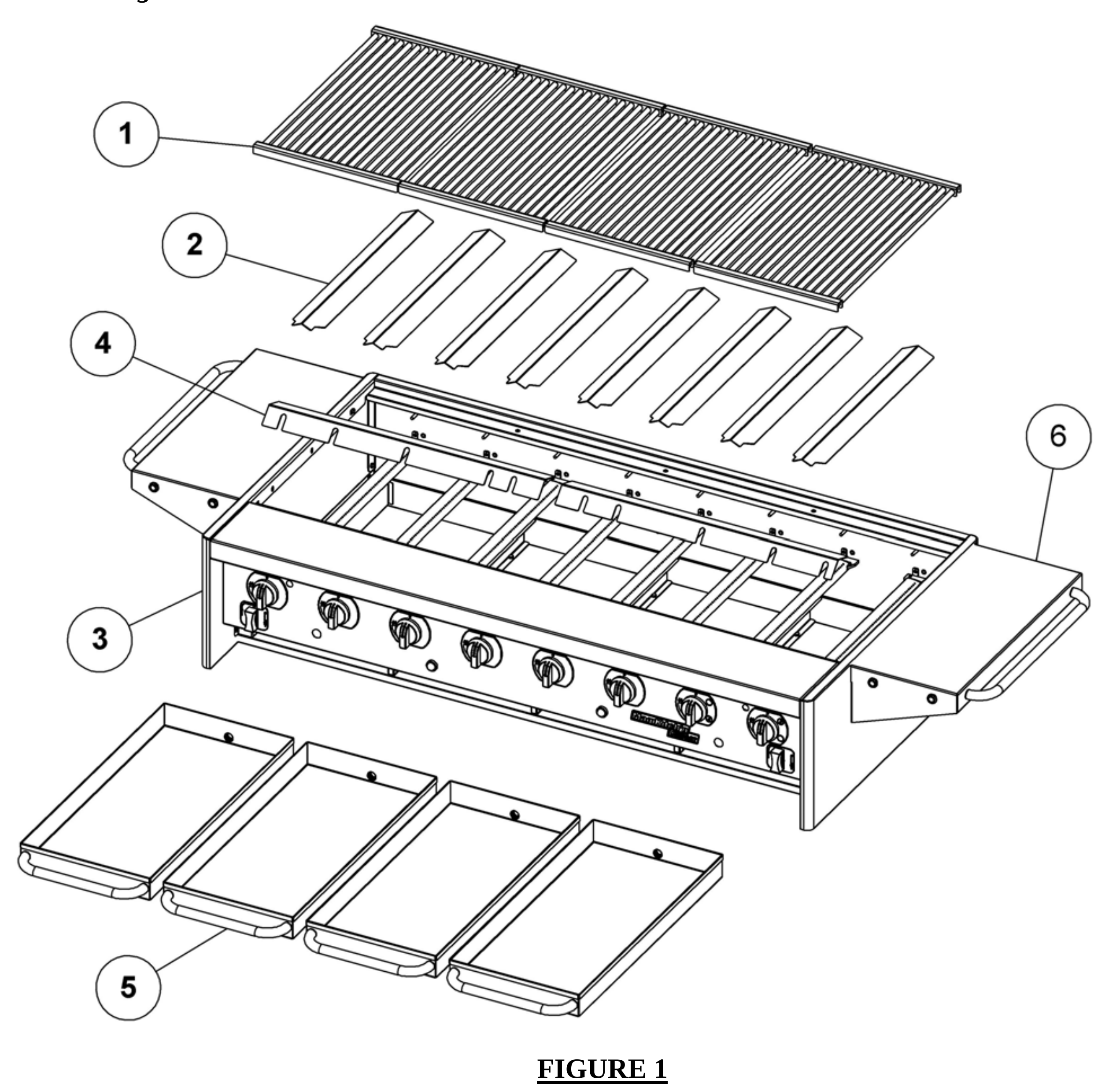


FIGURE 1

Ces pièces sont comprises dans l'emballage du gril sauf indication contraire; un montage est nécessaire, voir figures 1 et 2 :

LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES DU CHÂSSIS				
REPÈRE	**DESCRIPTION**	**QTÉ MKO30**	**QTÉ MKO45**	**QTÉ MKO60**
1	GRILLES DE CUISSON	2	3	4
2	TÔLES RAYONNANTES	4	6	8
3	CHÂSSIS	1	1	1
4	COUVRE-RAMPE(S)	1	2	2
5	BACS À EAU (BOUCHON DE VIDANGE EN OPTION)	2	3	4
6	ÉTAGÈRE DE SERVICE LATÉRALE (EN OPTION)	1	2	2
7	DÉTENDEUR 0,75 po NPT (FIGURE 2)	1	2	2

A. Retirer les sangles et courroies de l’emballage.

B. Retirer le couvercle de la boîte, identifier le numéro de série sur la plaquette signalétique et l’inscrire sur la couverture du présent manuel pour référence.

C. Retirer la ou les grilles de cuisson (1) de l’appareil et les mettre de côté.

D. Sortir les sachets de pièces se trouvant sous la grille de cuisson et les déballer.

***NOTE :* Les pièces en inox pourront être protégées par un film de plastique, qui *DEVRA ÊTRE ENLEVÉ avant la mise en service de l’appareil*.**

E. Retirer le ou les bacs à eau (5) du châssis (3) et les mettre de côté.

F. Soulever le châssis (3) de la palette et le mettre de côté.

G. Retirer les éventuels sangles ou cerclages servant à maintenir les diffuseurs de chaleur (2) et les couvre-rampes (4) en place.

H. Pour les grils prévus pour être placés sur des plans de travail, ou encastrés, le châssis peut maintenant être installé conformément aux consignes de sécurité figurant à partir de la page 3 du présent manuel.

I. Mettre le ou les couvre-rampes (4) sur le ou les supports de rampe de manière à couvrir le(s) rampe(s), voir la figure 2. Des échancrures pratiquées dans les couvre-rampe (4) permettent de passer autour des supports et des tiges à étincelles des allumeurs.

J. Mettre les diffuseurs de chaleur (2) sur les axes de support avant et arrière, au-dessus de chaque brûleur. Mettre le(s) bac(s) à eau (9) dans le châssis (6).

K. Pour installer le(s) bac(s) à eau (5), les glisser dans le châssis ; ils reposent sur le plancher de l’ensemble.

Important : Les bacs à eau (5) doivent obligatoirement être remplis d’eau, dont la hauteur devra être de 3 cm (1 po) au minimum pendant le fonctionnement de l'appareil.

L. Mettre la (les) grille(s) (1) de cuisson sur le châssis. Les supports de grille font partie intégrante du châssis.

Note : Les tablettes de service latérales (6) sont en option sur les modèles encastrés.

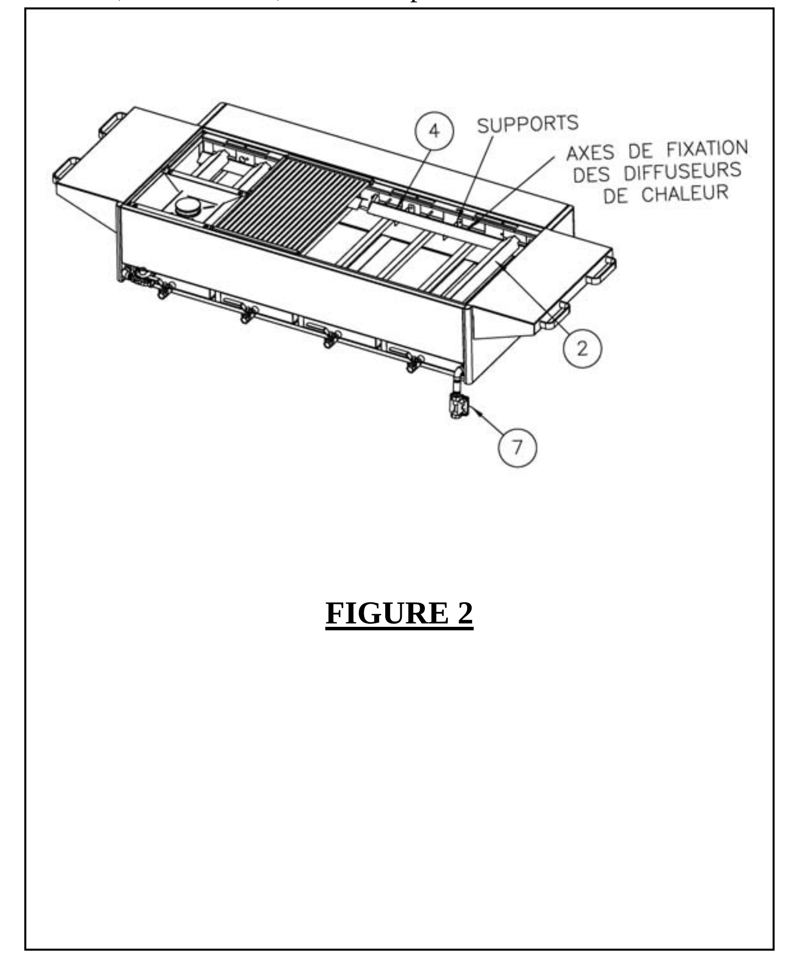


FIGURE 2

M. Les modèles prévus pour une alimentation de gaz fixe sont livrés avec un détendeur (7). Le détendeur pourra ne pas être monté mais se trouver séparément dans l’emballage de l’appareil. Il est impératif que le détendeur soit installé avant la mise en service de l’appareil.

3. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Note : Cet appareil est prévu pour une alimentation en gaz fixe.

Les appareils peuvent être installés à des emplacements en matériaux incombustibles, conformément aux renseignements du paragraphe 3.5 ci-après. Cet appareil **n'est pas agréé** pour une installation à des emplacements en matériaux combustibles.

Important - S'assurer que le détendeur fourni a été monté correctement avant la mise en service de l'appareil. Il pourra être nécessaire de prévoir des dégagements supplémentaires pour l'arrivée de gaz à l'arrière de l'appareil. Les raccordements de gaz et le détendeur doivent obligatoirement être accessibles de l'avant de l'appareil.

Si les codes locaux l'exigent, la canalisation de mise à l'air libre du détendeur doit être reliée à l'extérieur. En absence de codes locaux, la canalisation de mise à l'air libre doit être conforme au « National Fuel Gas Code » ANSI Z223.1/NFPA54, au Code d'installation du gaz naturel CAN/CGA-B149.1 ou au Code d'installation du propane CAN/CGA-149.2, selon le cas.

3.1. Renseignements relatifs au gaz

Les exigences de votre appareil en matière de source d'énergie se trouvent sur la plaquette signalétique fixée au panneau avant. Les dimensions des orifices sont calculées pour un débit de gaz correct afin d'assurer la valeur nominale en BTU/heure pour chaque modèle. La pression au détendeur doit obligatoirement être mesurée et réglée avant la mise en service de l'appareil, après l'installation, et en cas de doute sur le rendement de l'appareil. Les valeurs de pression (d'admission et d'alimentation) se mesurent aux points d'essai de pression fournis.

RENSEIGNEMENTS RELATIFS AU GAZ			
Type de gaz	**BTU/Hr (kW) par brûleur principal**	**BTU/Hr (kW) par brûleur latéral**	**Pression à la rampe Tous modèles**
Naturel	20 000 (5,86)	25 000 (7,33)	4 po CE (101 mm)
Propane			10 po CE (254 mm)

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS alimenter l'appareil avec un gaz ne figurant pas sur sa plaque signalétique. L'emploi d'un autre gaz entraînera un dysfonctionnement de la machine. Communiquer avec votre concessionnaire pour un autre type de gaz pour l'appareil.

3.2. Raccordement(s) au gaz

Votre appareil à gaz offre un rendement optimal lorsque le tuyau d'alimentation en gaz est d'une section suffisante pour permettre un débit de gaz adéquat. La canalisation de gaz doit obligatoirement être conforme aux codes du bâtiment locaux ou à l'édition la plus récente du *« National Fuel Gas Code »* ANSI Z223.1/NFPA 54, ou au *« Natural Gas and Propane Installation Code »* (code national d'installation des appareils à gaz), CSA-B149.1, le cas échéant, ainsi qu'aux codes locaux. La taille de la canalisation de gaz peut être déterminée par votre fournisseur de gaz local en fonction du *« Natural Gas and Propane Installation Code »*, annexe C, tableau C-4 (pour le gaz naturel) et tableau C-16 (pour le propane). Le diamètre de la canalisation de gaz doit être suffisant pour alimenter correctement tous les appareils sans perte de pression au niveau de ceux-ci.

3.3. Recherche de fuites

Le circuit d'alimentation en gaz doit obligatoirement être testé avant la mise en service de l'appareil. Si l'essai de la canalisation d'alimentation en gaz s'effectue à une pression supérieure à 3,45 kPa (0,5 lb/po^2 manométrique PSIG), s'assurer que l'appareil est débranché de celle-ci. Si l'essai de la canalisation d'alimentation en gaz s'effectue à une pression inférieure ou égale à 3,45 kPa (0,5 lb/po^2 manométrique PSIG), l'appareil peut rester raccordé sous réserve que son robinet de gaz soit fermé. Mettre la canalisation sous pression et tester tous les raccords à l'eau savonneuse afin de s'assurer qu'ils ne présentent aucune fuite.

3.4. Montage de l’appareil

Un appareil raccordé à une arrivée de gaz fixe doit être équipé d’un dispositif de retenue destiné à protéger les canalisations de gaz lors des déplacements de l’appareil pour entretien ou nettoyage. Les dimensions recommandées pour l’installation se trouvent aux figures 3 et 3A; les dimensions des ouvertures pourront varier en fonction des options et des accessoires.

3.5. Renseignements pour l'installation de l’enceinte

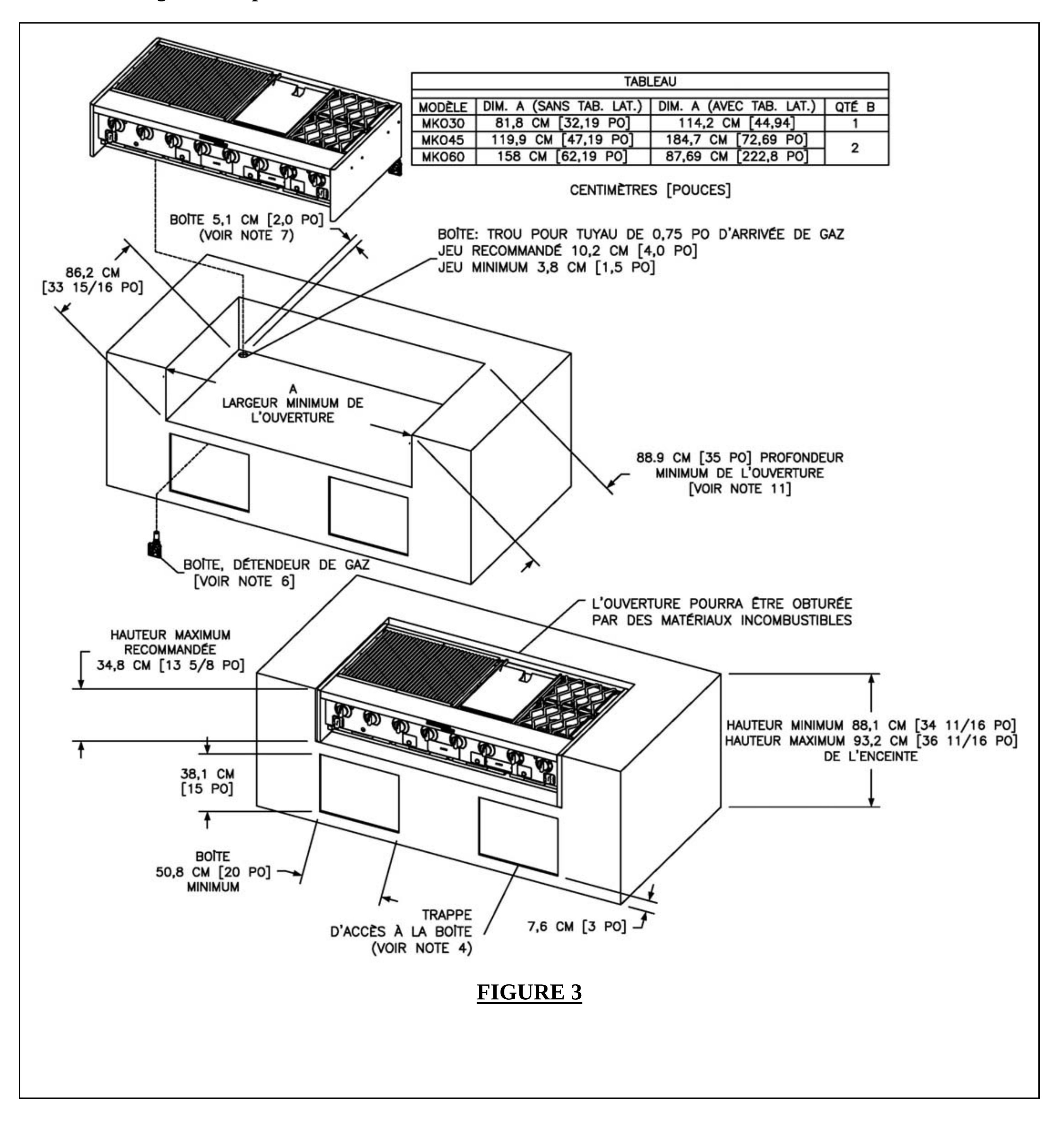


TABLEAU			
MODÈLE	DIM. A (SANS TAB. LAT.)	DIM. A (AVEC TAB. LAT.)	QTÉ B
MK030	81,8 CM [32,19 PO]	114,2 CM [44,94]	1
MK045	119,9 CM [47,19 PO]	184,7 CM [72,69 PO]	2
MK060	158 CM [62,19 PO]	87,69 CM [222,8 PO]	

FIGURE 3

NOTES (figures 3 et 3A) :

1. L’enceinte devra impérativement être réalisée uniquement en matériaux incombustibles. Le non-respect de cette obligation entraîne une condition dangereuse pouvant causer des blessures graves ou la mort.
2. Cet appareil est prévu uniquement pour une utilisation professionnelle à l’extérieur; son installation sous un auvent, une hotte ou une couverture quelle qu’elle soit est interdite.
3. Ne pas entreposer de matériaux combustibles dans un rangement sous l’appareil, ni à proximité de celui-ci, au risque de créer une condition dangereuse.
4. L’enceinte doit obligatoirement comporter un accès permettant le réglage et (ou) le remplacement du ou des détendeurs.
5. L’arrivée de gaz raccordée à l’appareil doit obligatoirement être conforme à la réglementation applicable, et équipé d’un robinet d'arrêt manuel à moins de 6 m (20 pi) de l’appareil.
6. Le ou les détendeurs 0,75 po NPT fournis doivent obligatoirement être installés sur l’appareil par un installateur après que l’appareil ait été mis en place dans son enceinte.
7. Cette dimension pour le trou de passage de la canalisation d’arrivée de gaz est fonction de la dimension « DIM. A (SANS TAB. LAT.) » du tableau.
8. Si la canalisation d’arrivée de gaz nécessite que le détendeur (représenté ici uniquement pour référence) soit positionné sur le côté de l’appareil, l’enceinte devra être réalisée de manière à permettre l’accès obligatoire par l’avant, et à permettre le ou les trous de passage de la canalisation d’arrivée de gaz.
9. La Dimension « A (AVEC TAB. LAT.) » correspond à la tablette latérale pour les modèles de 75 cm (30 po), et à 2 tablettes latérales pour les modèles de 1,15 (45 po) et 1,5 m (60 po).
10. Cet appareil n’est pas équipé pour être mis en batterie avec un ou plusieurs autres appareils. Plusieurs appareils peuvent être adjacents les uns aux autres, avec un espacement nul entre chacun d’entre eux.
11. Si l’appareil est équipé de couvercle(s) de brûleur latéral en option, voir la partie « Vue de côté » de la figure 3A pour la profondeur de l’ouverture.

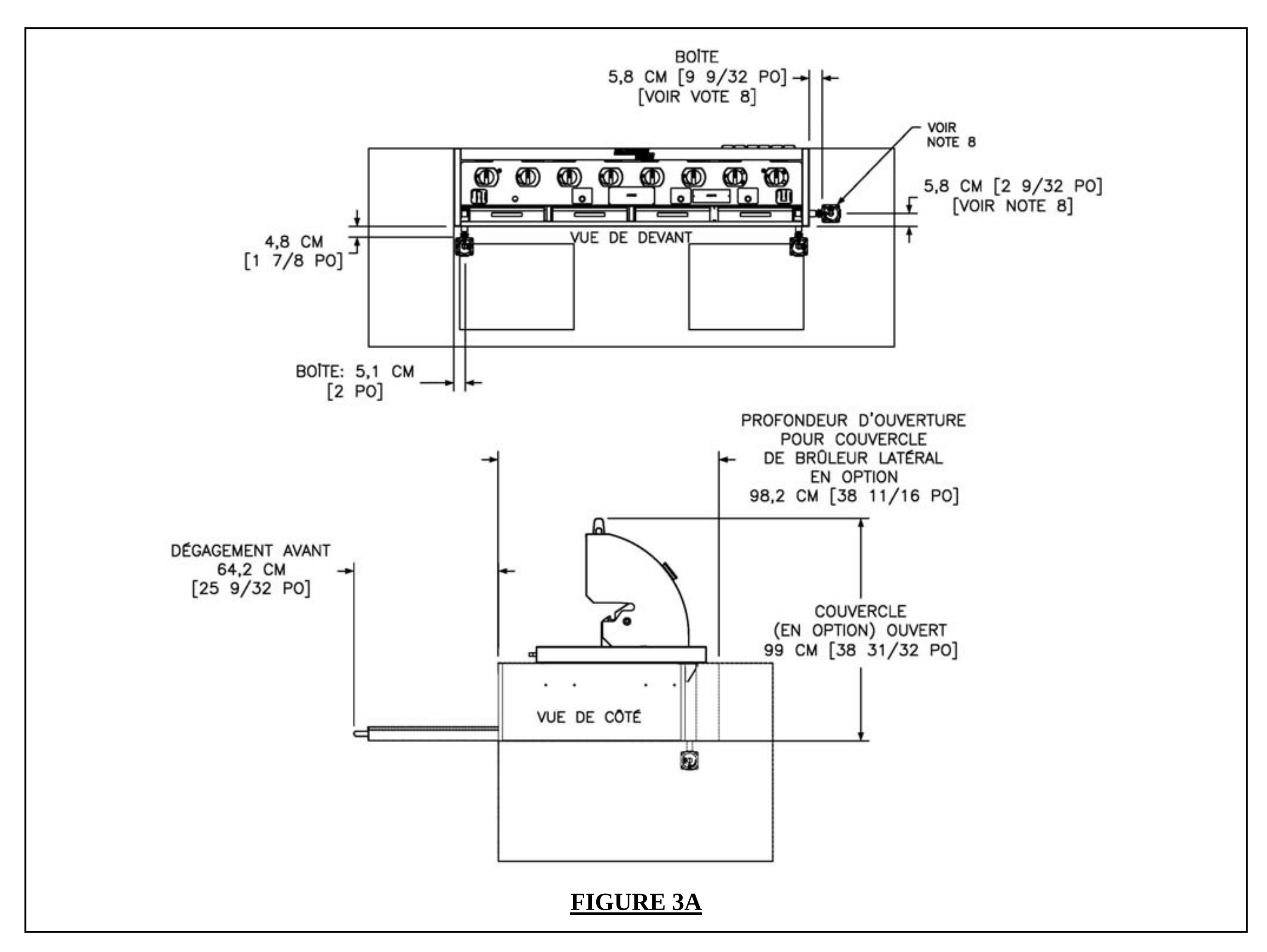


FIGURE 3A

4. SCHÉMA DE L'APPAREIL

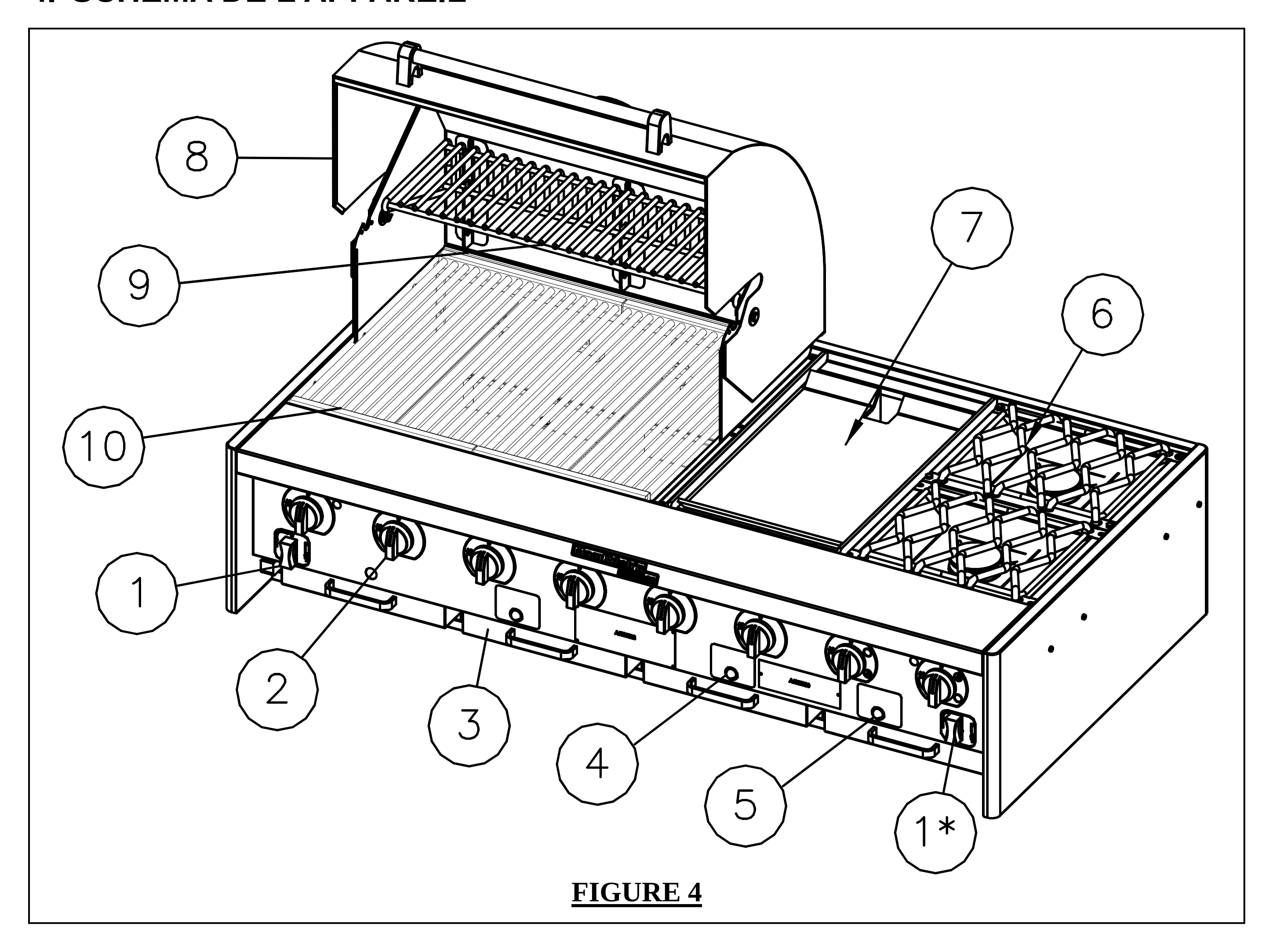


FIGURE 4

4.1. Fonctionnalités

Le schéma ci-dessus présente certains des composants fonctionnels de votre appareil (voir la figure 4).

1. **Bouton de veilleuse, I/O (marche/arrêt)**
   En position « Marche », ce bouton alimente en gaz les rampes de veilleuse et les brûleurs principaux. (*Les modèles 45 et 60 pourront être munis de 2 boutons de veilleuse, de part et d'autre de l'appareil.)

2. **Robinet des brûleurs principaux, arrêt/marche/ralenti**
   Alimente les brûleurs principaux en gaz. Ce robinet ne doit être sur la position « Marche » que si les rampes de veilleuse sont allumées et leurs flammes vérifiées. Ces boutons peuvent également servir pour le(s) robinet(s) des brûleurs latéraux (12), le cas échéant.

3. **Bacs à eau (bouchon de vidange en option)**
   Les bacs à eau, quand ils sont remplis d'eau, réduisent les feux de graisse et rendent le nettoyage plus facile. Les bacs à eau **DOIVENT OBLIGATOIREMENT** être remplis d'eau, dont la hauteur devra être de 3 cm (1 po) au minimum pendant le fonctionnement de l'appareil.

4. **Allumeur(s) de rampe de veilleuse**
   Allumeur sur piles pour la rampe de veilleuse.

5. **Allumeur pour brûleur latéral (le cas échéant)**
   Dispositif d'allumage sur piles pour les brûleurs latéraux avant et arrière (séparément).

6. **Brûleurs latéraux (en option)**
   Cette option se compose d'un brûleur avant et d'un brûleur arrière à systèmes d'allumage. Disponible uniquement pour le côté gauche ou le côté droit de l'appareil.
7. **Plaque à frire chromée (en option)**
   L'option plaque à frire se monte à la place d'une des grilles de cuisson, au choix.

ATTENTION :

Ne jamais retirer une plaque à frire ou grille de cuisson chaude; toujours laisser la surface de cuisson revenir à la température ambiante. Le non-respect de cette consigne risque de causer une blessure grave, ou la mort.

8. **Couvercle(s) basculant(s) (en option)**
   Disponibles en largeurs de 23 cm (15 po) et 45 cm (30 po); non disponibles pour brûleurs latéraux.

9. **Grille(s) d'attente (accessoire)**
   Disponibles en largeurs de 23 cm (15 po) et 45 cm (30 po); incompatibles avec le tournebroche en option.

10. **Grille(s) de cuisson (en inox)** Grilles supérieures.

5. FONCTIONNEMENT DE BASE

Remplir les bacs à eau jusqu'à 1 cm du bord (l'eau empêche les feux de graisse, rend le nettoyage plus facile et empêche le dessèchement des aliments cuits). Remettre de l'eau dans les bacs quand il n'en reste plus que 1 cm. L'absence d'eau dans les bacs à eau cause des feux de graisse et annule la garantie. **SCHÉMA 1**

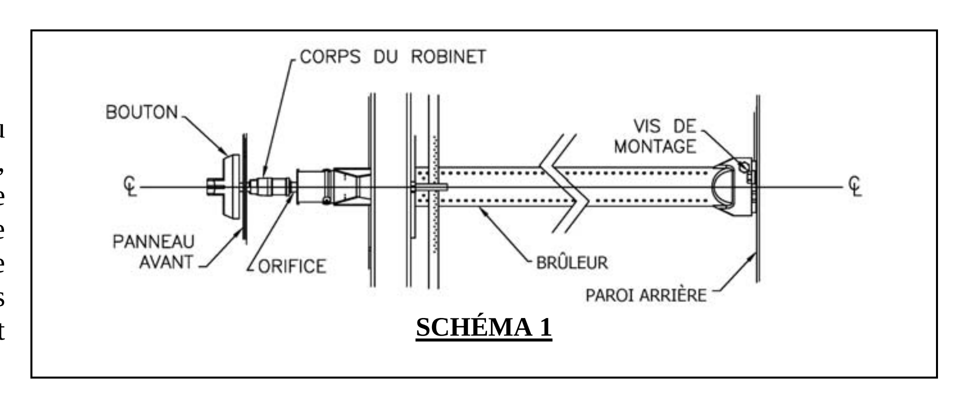


SCHÉMA 1

5.1. Instructions d'allumage des brûleurs principaux

Avant d'allumer l'appareil, s'assurer que tous les boutons de gaz sont sur la position « Arrêt » (0); ne procéder à l'allumage que si tous les robinets sont fermés. Si l'appareil est équipé d'une hotte, s'assurer que celle-ci est en position ouverte. Il est extrêmement important que les brûleurs principaux soient montés correctement dans l'appareil, et que leurs orifices soient montés et alignés correctement par rapport aux brûleurs principaux. Les brûleurs principaux doivent être fixés solidement à chaque extrémité, et les orifices installés correctement dans les brûleurs (voir le schéma 1). L'orifice doit être parfaitement centré et dirigé directement dans le tube du brûleur. La mauvaise installation d'un embout d'orifice ou d'un brûleur principal risque de diminuer les performances de l'appareil, ou de causer un danger. Pour toute question concernant l'installation d'un brûleur ou d'un orifice, communiquer avec une entreprise d'entretien compétente, ou avec l'usine MagiKitch'n pour assistance.

A. Ouvrir le robinet de la canalisation principale d'arrivée de gaz. Mettre le bouton de veilleuse (1) sur la position « Marche » (I). Appuyer sur le bouton de l'allumeur des rampes (4) jusqu'à ce que le tube de veilleuse soit allumé; on doit entendre un « clic » sonore, voir les figures 4 et 5.

Nota : Si l'allumeur ne clique pas, cela peut indiquer qu'il n'y a pas de pile dedans, ou que celle-ci est déchargée.

B. Vérifier la présence d'une flamme sur la rampe de veilleuse, en regardant par le trou (11). Ce trou peut également servir à allumer la rampe avec une allumette ou un allume-gaz. Vérifier que la rampe est bien allumée sur toute sa longueur. Si le(s) rampe (s) ne s'allument pas ou ne restent pas allumées, fermer l'alimentation en gaz et ne pas se servir de l'appareil. Attendre 5 minutes avant toute tentative d'allumage de l'appareil.

C. Une fois la présence de flamme sur la rampe de veilleuse confirmée, mettre le robinet du brûleur principal désiré (2) sur la position « Marche » (I) et vérifier son bon allumage avant de passer au brûleur suivant. Chaque rampe de veilleuse peut allumer 4 brûleurs principaux. Après l'allumage de chaque brûleur, on peut régler son bouton à la demande (voir le schéma 2).

Avertissement

Si les rampes ou les brûleurs ne s'allument pas, ou ne s'éteignent pas, fermer l'arrivée de gaz et arrêter l'utilisation de l'appareil. Appeler un une entreprise d'entretien compétente pour corriger le problème.

Important :

Les bacs à eau (5) DOIVENT OBLIGATOIREMENT être remplis d'eau, dont la hauteur devra être de 3 cm (1 po) au minimum pendant le fonctionnement de l'appareil.

5.2. Instructions pour l'allumage des brûleur latéraux optionnels

Avant d'allumer l'appareil, s'assurer que tous les boutons de gaz sont sur la position « Arrêt »; ne continuer que quand ils sont tous fermés. Si les brûleurs latéraux sont couverts en protection des intempéries, il est impératif que leur couvercle soit retiré avant l'allumage. Voir le schéma 2 et la figure 5 pour la marche à suivre ci-dessous.

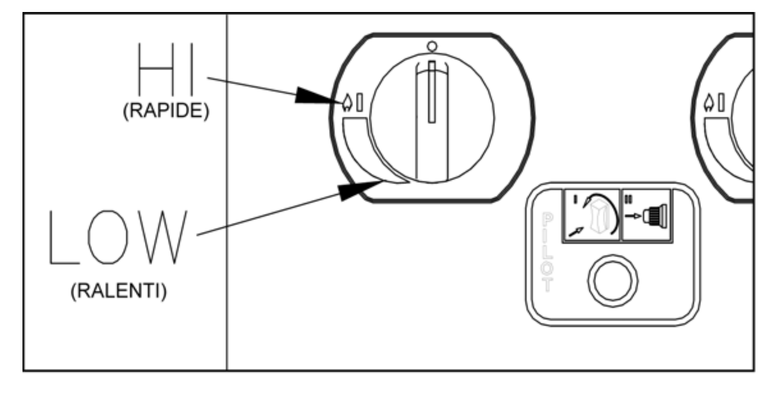


SCHÉMA 2

A. Ouvrir le robinet de la canalisation principale d'arrivée de gaz.
B. Mettre le bouton de veilleuse (12, voir la figure 5) sur la position « Marche » (I). Une flamme dans un cercle indique le brûleur (avant ou arrière) géré par le robinet.

Nota : Si l'appareil n'est pas équipé de brûleurs latéraux optionnels, alors le(s) bouton(s) (12) sont les boutons de brûleurs supplémentaires (2).

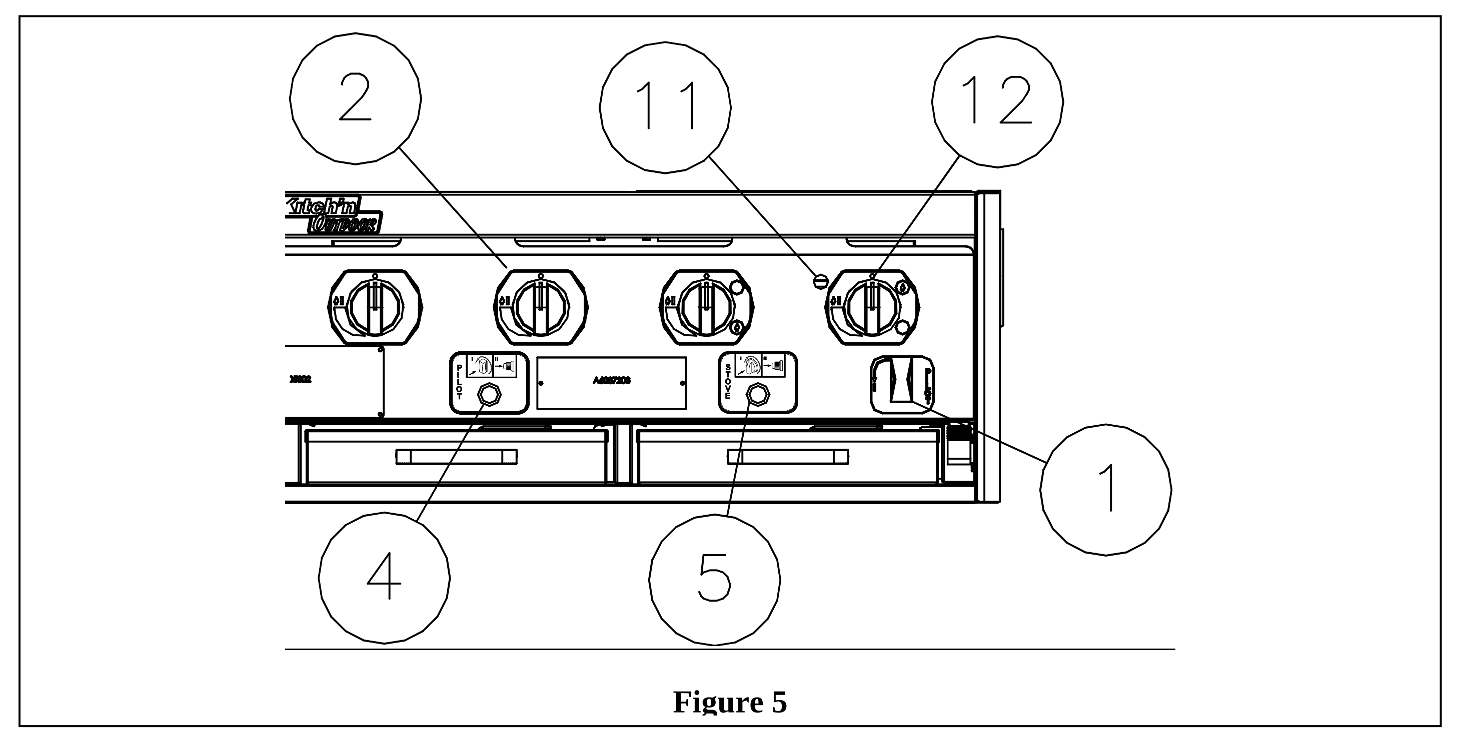


Figure 5

C. Appuyer sur le bouton d'allumage (5) jusqu'à ce que le brûleur latéral désiré soit allumé; l'allumeur doit émettre un « clic ».

Nota : Si l'allumeur ne clique pas, cela peut indiquer qu'il n'y a pas de pile dedans, ou que celle-ci est déchargée.

D. Vérifier le bon allumage du brûleur latéral désiré (6) (voir la figure 4). Une flamme doit être visible sur la totalité de la circonférence d'un brûleur pour que celui-ci fonctionne bien. Si le(s) brûleur(s) latéraux ne s'allument pas ou ne restent pas allumés, fermer le robinet de gaz et ne pas se servir de l'appareil. Attendre 5 minutes avant toute tentative d'allumage de l'appareil. Après l'allumage de chaque brûleur latéral, on peut régler son bouton à la demande (voir le schéma 2).

5.3. Instructions pour l'arrêt de l'appareil

Pour arrêter l'appareil en toute sécurité, procéder comme suit dans l'ordre indiqué :

A. Mettre tous les boutons (2) des brûleurs principaux ou des brûleurs latéraux (12) sur la position « Arrêt » (0).
B. Mettre le(s) bouton(s) (1) de veilleuse sur la position « Arrêt » (0).
C. Fermer le robinet de gaz de l'appareil.

5.4. Nettoyage de l'appareil

L'appareil doit être nettoyé à la fin de chaque utilisation pour maintenir son bon fonctionnement et son aspect. Une accumulation de graisse et d'autres résidus peut causer un mauvais fonctionnement de l'appareil, voire sa défaillance. Laisser l'appareil revenir à la température ambiante avant d'effectuer le nettoyage comme indiqué ci-dessous. Il est également recommandé de porter des lunettes de protection et des gants résistant à l'huile lors du nettoyage de cet appareil.

Avant toute intervention de réparation, de nettoyage ou d'entretien quotidien sur l'appareil, fermer le robinet et débrancher son alimentation en gaz, ainsi que son alimentation électrique, le cas échéant.

Grille de cuisson :

A. Si possible utiliser une brosse à grille agréée pour éliminer les résidus de la grille de cuisson. Les résidus tombent dans les bacs à eau sous les diffuseurs de chaleur.
B. Retirer la ou les grilles de cuisson et en éliminer la graisse et les résidus à l'aide d'eau savonneuse chaude. L'emploi d'une brosse à poils durs ou d'un tampon en matière plastique est recommandé pour le nettoyage; ne pas employer de laine d'acier ni de tampons abrasifs, qui dégraderaient la finition du métal.
C. Rincer soigneusement la grille de cuisson à l'eau froide pour en éliminer les résidus de savon.

ATTENTION :

Ne jamais retirer une pièce, quelle qu'elle soit, de l'appareil quand il est chaud; toujours laisser celui-ci revenir à la température ambiante. Le non-respect de cette consigne risque de causer une blessure grave, ou la mort.

Diffuseurs de chaleur : (Peu ou pas de nettoyage nécessaire, en raison de la température de fonctionnement élevée.)

A. Retirer les diffuseurs de chaleur de leurs axes de support.
B. Éliminer les résidus de toutes leurs surfaces à l'aide d'un tampon de nettoyage.
C. Remettre les diffuseurs de chaleur sur leurs axes de support.

Parois intérieures :

A. Déposer la ou les grille(s) de cuisson, les diffuseurs de chaleur et le(s) couvre-rampe(s) de veilleuse.
A. Nettoyer les parois intérieures à l'eau savonneuse chaude à l'aide d'une brosse à poils durs ou d'un tampon en plastique. Veiller à ne pas laisser d'eau pénétrer dans les brûleurs principaux ni dans les rampes de veilleuse. Ne pas nettoyer sous pression.
B. Rincer les surfaces à l'eau froide et sécher avec un chiffon non pelucheux.
D. Remettre à leur place les pièces déposées.

Parois extérieures du châssis et de l'embase :

Les surfaces externes sont en inox poli.

A. Nettoyer toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon doux ou d'une serviette non pelucheux, et d'un produit de nettoyage agréé pour l'inox.
B. Éliminer le produit de nettoyage à l'aide d'une serviette ou d'un chiffon propre.

Bacs à eau :

A. Si les bacs sont munis du bouchon de vidange (en option), vidanger l'eau qu'ils contiennent dans un récipient résistant à la graisse. En l'absence de bouchons de vidange, sortir avec précaution le(s) bac(s) à eau de l'appareil et vider l'eau qu'ils contiennent dans un récipient résistant à la graisse.
B. Nettoyer les surfaces internes et externes du ou des bacs à l'eau chaude savonneuse avec une brosse à poils durs ou un tampon de nettoyage en plastique.
C. Rincer à l'eau froide et essuyer avec un chiffon doux non pelucheux ou une serviette.
D. Remettre le(s) bac(s) à eau à leur place.

5.5. Fonctionnement du tournebroche

Certains appareils peuvent être équipés du tournebroche en option. On trouvera ci-dessous des conseils de base, et des indications pour le fonctionnement correct du tournebroche.

Le tournebroche est disponible en une seule longueur (75 cm/30 pouces); il se monte indifféremment du côté gauche ou droit de l'appareil. Un seul tournebroche à la fois se monte sur l'appareil.

Le tournebroche est prévu pour une charge maximale de 11 kg (25 lb); une charge supérieure risque de cause un mauvais fonctionnement, voire une défaillance du moteur.

Pour monter le tournebroche, procéder comme suit : Voir la figure 6, sauf indication contraire.

Le boîtier du moteur (13) se fixe et se règle par 6 vis moletées (21). Si nécessaire, le tournebroche se démonte (pour le rangement, par ex.) sans outils; il suffit de retirer les trois vis moletées qui le fixent à la tablette latérale. Le tournebroche est représenté non monté sur la figure 6; la légende ci-dessous identifie ses pièces pour référence.

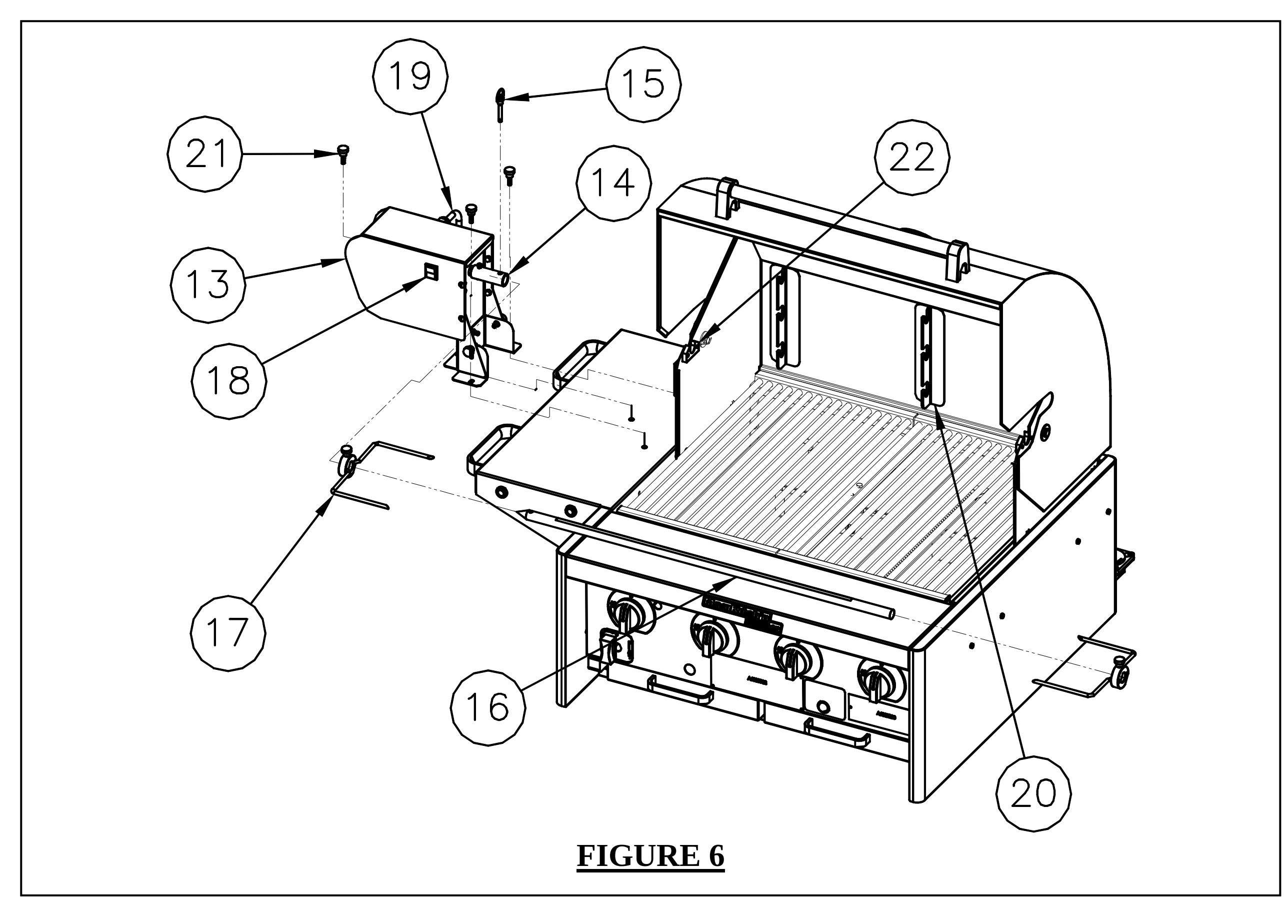


FIGURE 6

LÉGENDE DU TOURNEBROCHE - FIGURE 6	
REPÈRE	**DESCRIPTION**
13	BOÎTIER DU MOTEUR DU TOURNEBROCHE
14	COUPLEUR DE LA BROCHE
15	GOUPILLE DE MAINTIEN
16	BROCHE
17	GRIFFES (2)
18	INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT
19	CORDON D'ALIMENTATION
20	SUPPORTS DE GRILLE D'ATTENTE (GRILLE NON REPRÉSENTÉE)
21	MOLETTES DE MONTAGE/RÉGLAGE (8)
22	SUPPORTS DE BROCHE (2)

A. Traverser le produit à rôtir avec l'extrémité pointue de la broche (16), puis mettre une griffe (17) de chaque côté du produit, les pointes vers celui-ci. Enfoncer les griffes dans le produit à rôtir, et les bloquer (17) sur la broche (16) de manière que le produit soit centré au-dessus de la zone de cuisson. Serrer les molettes (21) des griffes (17) pour immobiliser le produit sur la broche (16). Pour obtenir les meilleurs résultats, les vis de réglage (21) doivent appuyer sur la surface plate de la broche (16).
B. Avant de mettre la broche sur ses supports (22), éliminer les débris qui pourraient se trouver sur la broche (16). Mettre la broche (16) portant le produit à rôtir dans les supports (22) de manière que l'extrémité percée de la broche (16) soit du côté du moteur (13).
C. Tourner à la main la broche pour s'assurer que le produit à rôtir ne touche ni les grilles de cuisson ni aucune autre partie de l'appareil.
D. Enfoncer la broche (16) dans le coupleur (14), aligner les trous de chaque élément, et les fixer avec la goupille de maintien (15). Il pourra être nécessaire de régler la position du moteur au moyen des vis moletées (21) pour aligner la broche (16) et le coupleur (14).
E. Brancher le tournebroche à une prise de courant 120 V 60 Hz à l'aide d'une rallonge avec mise à la terre agréée pour utilisation à l'extérieur. Si le moteur se met à tourner en branchant la rallonge, mettre interrupteur d'alimentation (18) sur « arrêt ».
F. Pour faire tourner le tournebroche, mettre son interrupteur (18) sur la position « Marche ».

5.6. Fonctionnement de la plaque à frire

La plaque à frire chromée (9) remplace une grille de cuisson (8). Pour utiliser la plaque à frire, il suffit de retirer une grille de cuisson et de la remplacer par la plaque à frire chromée (9).

ATTENTION :
Ne jamais retirer une pièce, quelle qu'elle soit, de l'appareil quand il est chaud; toujours laisser celui-ci revenir à la température ambiante. Le non-respect de cette consigne risque de causer une blessure grave, ou la mort.
ATTENTION DANGER :
Ne jamais faire fonctionner cet appareil sans une grille de cuisson ou une plaque à frire en place. Le non-respect de cette consigne risque de causer une blessure grave, ou la mort.

6. OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Tournebroche — Gauche ou droit. Longueur unique disponible : 75 cm (30 pouces). Doit impérativement être commandé en même temps qu'une option de tablette latérale et de couvercle.
- Plaque à frire chromé — Plaque à frire en acier poli épais, pour petit-déjeuner, cuisson sautée, etc.
- Ensemble pour cuisson à vapeur - Accepte des plats d'hôtel pour cuisson à la vapeur et pour maintien au chaud.
- Planche à découper — Cette planche à découper grande longueur sur mesure se place sur la tablette de service.
- Couvercle(s) — Couvercle simple ou double; garde la chaleur pour cuisson à la broche et au grilloir.
- Tablette(s) latérale(s) — Créent des surfaces de travail supplémentaires. Elles comportent des boutons de montage pour porte-épices et seau à glace ou à sauce.
- Porte-épices — Grille de 10 cm (4 po) destiné au rangement d'épices, d'assaisonnement et de petits ustensiles.
- Seau à glace ou à sauce — seau de 20 cm (8 po) de profondeur, pouvant contenir des glaçons ou de la sauce; facile à retirer, lavable au lave-vaisselle.
- Pare-vent — Assure la bonne combustion du gaz par temps venteux.
- Grille d'attente — Réglable et amovible, à la demande; doit être commandée avec un couvercle ou un pare-vent.
- Housse en vinyle — Housse durable, ajustée spécialement, protège contre les poussières et les intempéries.

7. GARANTIE

Les appareils MagiKitch'n sont étudiés pour fonctionner longtemps de manière satisfaisante quand ils sont installés et utilisés conformément à nos instructions. Cet appareil été essayé soigneusement, mais un défaut peut ne pas être perceptible immédiatement. Pour vous protéger, nous garantissons cet appareil, contre les éventuels défauts de pièce ou de main d'œuvre, pendant 1 an à compter de sa date d'expédition.

7.1. Non couverts par la garantie

Ne sont pas couverts par la garantie les accidents survenus à cet appareil, sa mauvaise utilisation, l'emploi de produits chimiques de nettoyage trop forts ou son usure naturelle.

7.2. Renseignements d'entretien importants

Les interventions d'entretien et (ou) de réparation sur cet appareil doivent être effectuées par un technicien d'entretien agréé. Communiquer avec le représentant de l'usine, ou directement avec l'usine, pour connaître le concessionnaire entretien et pièces agréé de votre secteur. Les pièces défectueuses **doivent obligatoirement être retournées** pour remplacement dans le cadre de la présente garantie.
Lors d'un appel ou dans un courrier, veiller à indiquer le numéro de modèle et le numéro de modèle figurant sur la plaquette signalétique à l'avant de l'appareil. Inscrire le modèle, le numéro de série et la date d'installation dans le cadre au début du présent manuel, où ces indications seront disponibles en cas de besoin.



509 Route 3A
Bow, NH 03304 (É.-U. A.)
Téléphone : (603) 225-6684
Télécopie : (603) 225-8472
WWW.MAGIKITCHN.COM

L25-059-FR Rév. 0 (06/14)